

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

## Анжу Руж

**Аппелласьон:** Вино защищенного наименования места происхождения Анжу Руж (АОС)

**Сорт винограда:** 100% Каберне Фран

**Год урожая:** 2015

**Почвы:** глинисто-известняковые

**Работа с виноградником:** Формирование лозы по методу Гюйо, ручное и механическое удаление листьев

**Винификация:** После гребнеотделения виноград помещается в чан для мацерации на 10-15 дней для получения желаемого цвета, танинов и ароматов. Ферментация проходит в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали при температуре 18-20°C. Выдержка в чане с проведением нескольких батонажей в течении 6 месяцев до бутелирования.

**Ежегодное производство:** 20 000 - 30 000 бутылок

### Дегустационные характеристики:

- Вино красивого гранатового оттенка.
- В аромате специи и ноты красных ягод (смородина, малина).
- Танинное и бархатистое вино с долгим свежим и хорошо сбалансированным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** Отлично сочетается с красным мясом, мясными блюдами под соусом и сырами.

**Температура сервировки:** Рекомендуется подавать при температуре 16-18°C.

**Потенциал хранения:** Рекомендуется употреблять молодым, но многогранность его аромата раскрывается после 5-10 лет хранения.



### S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

[www.domainemoncourt.fr](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662